

# La llenega negra

Josep Maria Escoda Gil

La llenega negra és, sens dubte, un dels millors bolets del nostre país, molt apreciada a Catalunya però menys valorada a la resta d'Espanya. La majoria de boletaires la coneixen, fins i tot els menys experts. Un boletaire que conegui quatre o cinc varietats de bolets, per exemple, segur que una d'elles serà la llenega negra. La podem anomenar també mocosa o pegalosa. Aquest any 2008 n'han sortit força i, tot i ser un bolet tardà, des de ben aviat se'n va deixar veure algun al massís dels Ports.

Els bons boletaires, un cistell de

llenegues de ben segur que no el canviarien per un cistell de rovellons. Això jo ja ho sentia dir de jovenet i recordo la satisfacció de qui n'havia plegat un bon cistell –a la nostra zona, la del Camp de Tarragona, mai se n'ha dit caçat, sinó plegat– que en entrar al poble –la gent anàvem a peu pels camins de ferradura o, si volíem anar més de pressa, pels ròssecs que eren més directes– ensenyava els bolets als veïns. També recordo que la gent del poble mai preguntava l'indret de la troballa per no forçar l'afortunat a dir mitges veritats o a córrer el perill d'una bona ensarronada.

La llenega és un bolet gros i robust que gairebé sempre té més carn al peu que al barret. Tot i que aquesta part pot arribar fins als 15 cm de diàmetre i d'alçada, el bolet pot mesurar un pam, malgrat que no és habitual trobar exemplars d'aquesta mida. Quan el temps és humit, tot ell és enganxifós. El barret té a la part superior la mucositat que li dona nom, encara que el peu també és enganxifós. Les làmines són blanques i decurrents, i tenen certa semblança a la cera. La carn és blanca i pràcticament no fa olor. Difícilment és atacada per larves i es presta a ser conservada en pots al bany maria.

Com he anotat abans, és un bolet tardà, dels que sol tancar la temporada. El trobareu ean sòls calcaris, força abundants a la nostra comarca, en boscos mixtos i pinedes.

El podeu confondre amb el llenegall o amb la mocosa flairosa, que també són comestibles encara que de menys qualitat. Sempre mencionarem la farinera borda com el bolet més perillós i, malgrat que hi hagi diferències suficients per distingir-la de la llenega negra, sigueu sempre prudents i recordeu la màxima del boletaire “mai rosseguis cap bolet que no coneguis”.

NOMS POPULARS: llenega, llenega negra, llenega grisa, mocosa, pegalosa.

NOM CIENTÍFIC: *Hygrophorus limacinus*.

VALORACIÓ GASTRONÒMICA: comestible, excel·lent.

VALORACIÓ DE L'1 AL 10: 10. »

La llenega negra, de nom científic *Hygrophorus limacinus*.  
Foto: Josep Maria Escoda Gil.

